

Avis du Conseil bruxellois du Bien-être animal (27/11/2017)

concernant l'abattage sans étourdissement

La législation européenne et bruxelloise impose l'étourdissement de tous les animaux avant l'abattage sauf dans le cas des abattages prescrits par un rite religieux. La dérogation à l'obligation d'étourdir les animaux avant l'abattage a été formulée pour permettre à un certain nombre de personnes de confession musulmane ou juive de consommer de la viande conformément à l'interprétation de leur religion. En 2016, selon des données transmises par l'AFSCA, environ 31% des bovins, 87% des veaux et 96% des ovins auraient été abattus sans étourdissement à Bruxelles. Le FEBEV (Vanthemsche, 2017¹) compte d'après une enquête dans les abattoirs 40,5% des bovins adultes, 65,7% des veaux (chiffre non représentatif) et 99,9% des moutons abattus sans étourdissement pour toute la Belgique. En Belgique, les volailles et les lapins sont étourdis lors de l'abattage rituel (Avis du Conseil du bien-être des animaux 2010²).

En 2008, le Conseil fédéral du bien-être des animaux de Belgique a étudié la question de l'abattage sans étourdissement et a créé un groupe de travail composé de scientifiques, d'experts et d'associations de défense des animaux, ainsi que de représentants des communautés musulmane et juive. Aucun consensus n'a pu être atteint avec les communautés religieuses. Le conseiller scientifique et les experts scientifiques du Conseil ont rédigé un rapport « Aspects de bien-être lors de l'abattage de bovins et d'ovins (acheminement, immobilisation, égorgement)³. En mars 2010, le Conseil fédéral du bien-être des animaux rédigeait un avis sur la thématique et concluait que « l'abattage sans étourdissement est inacceptable et engendre une souffrance évitable pour l'animal » et conseillait à la Ministre d'imposer l'étourdissement préalable pour tout abattage en Belgique.

En mars 2016, le Conseil wallon du bien-être des animaux a entendu les points de vue des représentants des communautés religieuses lors d'une journée d'échange. Les représentants du Consistoire Central Israélite et de l'Exécutif des Musulmans de Belgique ont exprimé leur opposition à l'étourdissement, malgré leur intérêt pour le bien-être des animaux. Le Conseil wallon du bien-être des animaux a rendu son avis sur la question en mai 2016 et confirme que « l'abattage sans étourdissement est inacceptable et engendre une souffrance évitable pour l'animal ». Suite à ces conclusions, il a été conseillé au Ministre d'imposer l'étourdissement préalable, éventuellement réversible, pour tout abattage en Wallonie.

Les bovins sont particulièrement affectés par l'abattage sans d'étourdissement. Cela est dû aux différences anatomiques entre les vaisseaux sanguins des bovins et ceux des chèvres et moutons (Gregory et al., 2008⁴). Chez les bovins, après la section des carotides, le sang oxygéné peut donc continuer à alimenter le cerveau (Anil et al., 1995b⁵), ce qui allonge le temps de perte de conscience (Baldwin and Bell, 1963 in Verhoeven et al., 2015⁶). D'autre part, des occlusions artérielles partielles ou totales peuvent survenir après l'égorgement. Cela cause un ralentissement du saignement et, par

¹ Vanthemsche Piet. (03/2017). Rapport over de dialoog met de geloofsgemeenschappen met het oog op een significante verbetering van het dierenwelzijn bij de praktijk van ritueel slachten en de overgang naar een algemeen verbod op onbedwelmd slachten.

² Conseil du bien-être des animaux. (2010, 25/03). Avis du Conseil du bien-être des animaux relatif aux abattages sans étourdissement.

³ Conseil du bien-être des animaux. (2007). Rapport scientifique : Aspects de bien-être lors de l'abattage de bovins et d'ovins (acheminement, immobilisation, égorgement).

⁴ Gregory, N. G., von Wenzlawowicz, M., Alam, R. M., Anil, M. H., Yesildere, T., & Silva-Fletcher, A. (2008). False aneurysms in carotid arteries of cattle and water buffalo during shechita and halal slaughter. *Meat Science*, 79, 285–288.

⁵ Anil MH, McKinstry JL, Gregory NG, Wotton SB, Symonds H. (1995 b). Welfare of calves. 2. Increase in vertebral artery blood flow following exsanguination by neck sticking and evaluation of chest sticking as an alternative slaughter method. *Meat Science* 41, 113–23,

⁶ Verhoeven, M. T. W., Gerritzen, M. A., Hellebrekers, L. J & Kemp, B. (2015a). Indicators used in livestock to assess unconsciousness after stunning: a review. *Animal* (2015), 9:2, 320–330.



conséquent, allonge davantage la durée de l'état de conscience. Ce phénomène d'occlusion est appelé « ballooning » (Anil et al., 1995a⁷). Gregory et al. (2008)⁴ ont montré que la combinaison de ces occlusions à la présence d'une circulation parallèle a pour effet d'augmenter la durée d'apport de sang oxygéné au cerveau des bovins après l'égorgeage. D'après les mesures de l'activité électrique du cerveau liées à la conscience, il peut s'écouler jusqu'à 11 minutes avant que le bovin ne perde conscience (EFSA, 2004⁸; Newhook and Blackmore, 1982⁹; Bager et al., 1992¹⁰).

L'abattage sans étourdissement des petits ruminants est également sujet à discussion. Dans l'avis de mai 2016 sur les indicateurs de conscience ("Technische verfijningen en ritmische ademhaling als bewustzijnsindicator") du Comité consultatif scientifique néerlandais sur l'abattage rituel sans étourdissement (WAC mai 2006¹¹) plusieurs situations où la perte de conscience est affectée ont été décrites. Par exemple, dans les petits abattoirs la tête des petits ruminants n'est pas fixée mécaniquement et de manière spécifique. Dès lors il arrive souvent que les animaux perdent cette fixation après l'égorgeage. Les moutons fixés manuellement se détachent également régulièrement de leur fixation une fois égorgés. Dans les systèmes fixation où les animaux sont tenus debout, tel dans le V-restrainer, la tête de l'animal qui s'est fait égorgé repose sur le dos de l'animal qui le précède, car il n'y a pas assez de place sur la bande transporteuse automatique. Ainsi, une pression s'exerce sur la blessure. Cela provoque de la douleur et entrave le saignement, allongeant la durée de perte de conscience. Enfin, les moutons ne sont pas toujours tondus, ce qui empêche la blessure de rester intacte, complique le contrôle de la blessure, et risque d'augmenter la vitesse d'usure du couteau. Or, le caractère tranchant de ce dernier a un impact sur l'inconfort de l'animal (WAC octobre 2016¹²), même si celui-ci ressentira de toute façon de la douleur¹³.

Un lien entre la souffrance et la conscience a été décrit dans les explications supplémentaires de l'avis du WAC¹² en octobre 2016 et a été mis en évidence par des études scientifiques (Terlouw et al., 2016¹⁴; Johnson et al., 2012¹⁵; von Holleben et al., 2010¹⁶). La conscience est une condition nécessaire pour le ressenti de la douleur et de l'inconfort parmi les espèces animales discutées. De nombreux nocicepteurs sont présents dans la région de la gorge où la saignée est effectuée (Kavaliers et al., 1989 dans EFSA, 2004)⁸. Etant donné la particularité anatomique vasculaire des bovins, ceux-ci restent conscients et ressentent une douleur intense plus longtemps lors des abattages sans étourdissement (Verhoeven et al., 2015⁶; Johnson et al., 2012¹³).

⁷ Anil MH, McKinstry JL, Wotton SB, Gregory NG. (1995 a). Welfare of calves. 1. Investigations into some aspects of calf slaughter. *Meat Science*, 41, 101–12.

⁸ EFSA, European Food Safety Authority. (2004). Welfare aspects of animal stunning and killing methods. Scientific report of the scientific panel for animal health and welfare on a request from the Commission related to welfare aspects of animal stunning and killing methods, www.efsa.europa.eu.

⁹ Newhook JC, Blackmore DK. (1982). Electroencephalographic studies of stunning and slaughter of sheep and calves. Part 2. The onset of permanent insensibility in calves during slaughter. *Meat Science*, 6, 295–300.

¹⁰ Bager, F., Braggins, T.J., Devine, C.E., Graafhuis, A.E., Mellor, D.J., Tavener, A., Upsdell, M.P. (1992). Onset of insensibility at slaughter in calves: effects of electroplectic seizure and exsanguination on spontaneous electrocortical activity and indices of cerebral metabolism. *Research in Veterinary Science* 52, 162–173.

¹¹ Wetenschappelijke Adviescommissie Convenant onbedwelmd ritueel slachten (WAC). (Mai 2016). Advies - Technische verfijningen en ritmische ademhaling als bewustzijnsindicator.

¹² Wetenschappelijke Adviescommissie Convenant onbedwelmd ritueel slachten (WAC). (Octobre 2016). Nadere toelichting op het advies "Technische verfijningen en ritmische ademhaling als bewustzijnsindicator".

¹³ European Food Safety Authority (EFSA) (juillet 2004). Opinion of the Scientific Panel on Animal Health and Welfare (AHAW) on a request from the Commission related to welfare aspects of the main systems of stunning and killing the main commercial species of animals.

¹⁴ Terlouw, C., Bourguet, C. & Deiss, V. (2016). Consciousness, unconsciousness and death in the context of slaughter. *Meat Science*, (In Press).

¹⁵ Johnson CB, Gibson TJ, Stafford KJ and Mellor DJ. (2012). Pain perception at slaughter. *Animal Welfare* 21, 113–122.

¹⁶ von Holleben K., von Wenzlawowicz M., Gregory N., Anil H., Velarde A., Rodríguez P., Cenci Goga B., Catanese B. & Lambouij B. (2010). Report on good and adverse practices – animal welfare concerns in relation to slaughter practices from the viewpoint of veterinary sciences. Retrieved October 6, 2012.



Dans plusieurs pays du monde et d'Europe, les animaux dont la viande est destinée au marché halal doivent être étourdis avant ou immédiatement après l'abattage (Bergeaud-Blackler, 2010¹⁷; Vanthemsche, 2017¹). Dans de nombreux pays, l'étourdissement réversible, en particulier l'étourdissement électrique, est considéré comme compatible avec les rites religieux (Johnson et al., 2012¹³). D'autres pays imposent un étourdissement immédiatement après l'égorgeage (Avis du conseil wallon 2016¹⁸).

De surcroît, il est possible qu'une partie de la viande issue d'animaux abattus rituellement sans étourdissement se retrouve dans le circuit alimentaire ordinaire sans que les consommateurs puissent en être actuellement informés. En effet, il n'existe aucun système de traçabilité des viandes halal introduites dans le circuit de distribution ordinaire. En outre, le règlement (UE) N° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires n'impose pas l'indication du mode d'abattage de l'animal sur les étiquettes apposées sur l'emballage de la viande à destination du consommateur¹⁹.

En Wallonie, une proposition de décret visant à modifier la loi du 14 août 1986 relative à la protection et au bien-être des animaux a été adoptée le 18 mai 2017 par le Parlement wallon en vue d'imposer notamment l'étourdissement réversible lors des abattages rituels religieux. Ce décret entrera en vigueur le 1^{er} juin 2018. Il prévoit notamment les dispositions suivantes:

« Un vertébré est mis à mort uniquement après anesthésie ou étourdissement, sauf dans les cas de :

- 1° force majeure;
- 2° pratique de la chasse ou de la pêche;
- 3° lutte contre les organismes nuisibles.

Lorsque la mise à mort d'animaux fait l'objet de méthodes particulières d'abattage prescrites par des rites religieux, le procédé d'étourdissement doit être réversible et ne peut entraîner la mort de l'animal.
»

Dans le cas d'abattages prescrits par un rite religieux, les dispositions du décret s'appliquent à partir du 1^{er} septembre 2019²⁰.

En Flandre, un décret qui impose l'étourdissement préalable et réversible avant la mise à mort des animaux vertébrés entrera en vigueur le 1^{er} janvier 2019. Actuellement, une exception existe pour les bovins : l'étourdissement peut se faire immédiatement après l'égorgeage. Dans le contexte des rites religieux, l'étourdissement pourra être réversible²¹.

Le Conseil Bruxellois du bien-être animal conclut que l'abattage sans étourdissement est inacceptable et engendre une souffrance évitable pour l'animal, et conseille à la Secrétaire d'Etat d'imposer l'étourdissement préalable (éventuellement réversible) pour tout abattage dans la Région de Bruxelles-Capitale.

¹⁷ Bergeaud-Blackler, Florence, Bruno Bernard. (2010). Comprendre le halal. Liège : Edi.pro. 156 p.

¹⁸ Conseil wallon du bien-être des animaux. (2016, 31/05). Avis du Conseil wallon du bien-être des animaux relatif aux abattages sans étourdissement.

¹⁹ Ponceau Karen. (2013-2014). La traçabilité des viandes non halal, un droit pour le consommateur? Travail de Fin d'Etudes en Médecine Vétérinaire, Université de Liège.

²⁰ Proposition de décret modifiant la loi du 14 août 1986 relative à la protection et au bien-être des animaux, en vue d'interdire l'abattage rituel des animaux sans étourdissement préalable, Rapport du 5 mai 2017 présenté au nom de la Commission de l'environnement, de l'aménagement du territoire et des transports, Doc. Parl. w., 2016-2017, n°781/1, p.12.

²¹ Vlaamse Overheid Decreet van 7 juli 2017 houdende wijziging van de wet van 14 augustus 1986 betreffende de bescherming en het welzijn der dieren, wat de toegelaten methodes voor het <slachten> van dieren betreft